The Golden Cake

Marina`s kleine (große) Sünde

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:
200 g weiße Schokolade (geschmolzen, z. B. in Microwelle 360 Watt, 2 x 2 Min.)
220 g Butter
5 Eier
380 g feinster Zucker
120 g Mehl
80 g weißer Kakao (z.B. Caotina)
ca. 100 g Mandelstifte

Zubereitung:
Die weiche Butter mit dem Ballonschneebesen schaumig schlagen . Dann während des Schlagens abwechselnd Zucker und Eier hinzufügen. Die obligatorische Prise Salz nicht vergessen.

Wenn die Masse schön cremig ist , das Caotina Blanc und die geschmolzene etwas ausgekühlte Schokolade hinzufügen. Am Schluss die Nüsse und das gesiebte Mehl kurz unterrühren.

Bei 160* Heißluft (Achtung, jeder Ofen ist anders) in eine Form (max 30*40, ca 30-35 min backen).

Erkaltet in beliebige Größe schneiden . Mit Puderzucker bestreuen.

Alternative als Kekse:
Für die Kekse im Bild ganz oben habe ich ein großes Blech gemacht, die Backzeit ca. um 15 Minuten gekürzt. Erkaltet halbiert, auf der feuchteren Seite aufeinander gelegt , mit einem Likörglas ausgestochen, Cranberry , und Puderzucker drauf, und auf einem Gitter nochmals ca 15. Minuten bei der selben Temperatur gebacken.

Tipp Gisela M.:
Das nächste Mal würde ich 1,5 fache Menge machen, dann sollte es genau auf ein tiefes Backblech gehen und man spart sich den Backrahmen.

WARNHINWEIS: Rezept enthält wenig Vitamine, macht süchtig und kann zu unkontrollierter Gewichtszunahme führen.

Bratapfelmarmelade – Variationen

Foto und Rezept von Julia Kitzsteiner/kochlie.be/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Julia Kitzsteiner/kochlie.be;

Zutaten (für 5 kleine Gläser):
10 kleine oder 7 mittlere Äpfel (geschälte Apfelmasse sollten später ca 500g sein)
180g Gelierzucker (3:1)
Wasser
etwas Zimt
50g Mandelstifte
50g Rosinen
20ml Rum

Zubereitung:
Äpfel schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden (Würfelschneider). Mit etwas Wasser in die CC (Flexielement) geben und einige Minuten dünsten. Mehr Wasser dazugeben, bis die Äpfel knapp bis zur Hälfte bedeckt sind.Gelierzucker dazugeben und zum Kochen bringen. Sobald es kocht Timer auf 4 Minuten stellen und nach Geschmack Zimt dazugeben (vorsichtig, dass es nicht bitter wird).Mandelstifte in einer fettfreien Pfanne rösten und mit Rosinen und Rum zu Äpfeln geben. Noch sehr warm randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen.Kühl gelagert hält die Marmelade mindestens 2 Monate.

Fazit von Julia Kitzsteiner:

Zubereitung: Einfacher als ein richtiger Bratapfel und hält viiiel länger!
Geschmack: Schmeckt tatsächlich wie ein Bratapfel! Die Mandeln geben dem ganzen etwas knackiges und wer keine Rosinen mag, kann sie natürlich weglassen. Die Marmelade schmeckt auf dem Brötchen, in Joghurt, zu Pfannkuchen oder auch ganz einfach pur aus dem Glas . Schaut mal bei Julia auf dem Blog vorbei, sie kocht und backt mit CC und hat ganz tolle Sachen.

Variante Elisabetta Tallarico: Bei der Zubereitung wurde ein großzügiger Schluck Prosecco zugegeben und die Marmelade wurde im Anschluss püriert.

2. Rezept von melestti (ohne Stücke und ohne Alkohol, also eine samtige Brafapfel-Marmelade)

Foto von melestti/Rezept Nr. 2

Zutaten:
1 kg geschälte Äpfel
500 g Gelierzucker 2:1
1 Vanilleschote
1 TL Zimt
1/4 TL gemahlene Nelke
1/4 TL gemahlener Stern-Anis
2-3 Tropfen Rum-Aroma
2-3 Tropfen Bittermandel-Aroma
ggf. etwas Apfelsaft
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Die Äpfel mit dem Zitronensaft im Multi mit dem Messer so

lange mixen, bis eine sämige Masse entstanden ist.

Die Masse zusammen mit dem Gelierzucker und den Gewürzen in die Kochschüssel geben. Den Spritzschutz auflegen! Alles mit dem Flexi-Rührelement auf Kochintervallstufe 1 bei 140 °C aufkochen lassen. Nach etwa 5 Minuten auf 110 °C herunterstellen und weitere 5-10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die vorbereiteten Gläser mit heißem Wasser ausspülen.

Anschließend die Gelierprobe machen. Stimmt die Konsistenz werden die Gläser bis an den Rand befüllt (Vanilleschote zuvor entnehmen), mit dem Deckel fest verschlossen und bis zum vollständigen Auskühlen auf den Kopf gestellt.

Pfirsich (Aprikosen)-Mandel-Kuchen

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
1 Dose Pfirsiche oder Aprikosen
2 Eier
150 g Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
Mark von 1/2 Vanilleschote
150 g Mehl (100g Mehl 405 und 50 g VK-Mehl)
5 EL Milch
100 g Mandelstifte oder Mandel gehobelt
3 EL Aprikosen-Konfitüre
3/4 TL Backpulver
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone

Zubereitung:
Pfirsiche abgießen
Eier trennen.
Mit dem Ballonschneebesen Eiweiß mit Prise Salz zu Schnee schlagen.

In einer weiteren Schüssel weiche Margarine, Zucker, Vanillin-Zucker, Vanillemark, Zitronenschalemit dem Schneebesen erst langsam dann schnell cremig rühren.

Eigelbe einzeln unterrühren, jedes Ei mind. 2 Minuten lang einarbeiten.

Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit Milch kurz unterrühren. Zuletzt 3/4 Mandelstifte unterheben.

Eischnee mit dem Unterrührelement oder K-Hacken vorsichtig unter den Teig heben.
Springform fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Teig in die Form streichen.

Pfirsiche mit der Wölbung nach oben gleichmäßig darauf verteilen. Nicht andrücken! Sonst hängt die Frucht am Boden

fest.
Mit der Konfitüre die Pfirsiche bestreichen. Mit den restlichen Mandelstiften oder Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. backen. Temperatur : Umluft 180°C.

Ca. 20 Min. vor Backzeit Ende den Kuchen mit etwas Zucker bestreuen.

Nach dem Backen kann der Kuchen mit Puderzucker bestreut werden.